Naleweczka Malipka (Halina Pezowicz)

Do wykonania nalewki potrzebne są:
- maliny,
- wysuszony kwiat lipy,
- miód,
- spirytus,
- wódka

Pierwszym etapem podczas przygotowywania jest zalanie malin miodem, po czym odstawia się na 1 miesiąc.

W oddzielnym naczyniu wódką zalewamy wysuszony kwiat lipy, który również odstawiamy na 1 miesiąc.

Po upływie miesiąca, zarówno z malin, jak i i lipy zlewamy soki. Następnie oba soki łączymy i dodajemy spirytus. Odstawiamy na 2 miesiące. Po upływie 2 miesięcy całość filtrujemy przez odpowiedni filtr w celu uzyskania lepszej klarowności.

Naleweczka była stosowana przy wszelkiego rodzaju przeziębieniach i grypie. Spożywana jest przy szeregu imprez okazjonalnych.

